

## **TÉCNICAS DE COMO MONTAR UMA ADEGA**

**Kerlei Furtado da Costa<sup>1</sup>**

### **RESUMO**

Guardar o vinho de modo que ele continue a ser vinho, e não se transforme em vinagre, tem sido um desafio por milhares de anos. O vinho não se importa de ser armazenado em uma adega construída sob medida por 20 mil reais, num porão úmido ou entre os sapatos de um armário, desde que três coisas sejam observadas: o ambiente fresco, garrafa deitada ou de cabeça pra baixo, nunca em pé e não haja luz do sol direta. O passo inicial para fazer uma adega para vinhos é conhecer os diferentes tipos de vinho que se quer armazenar e definir o perfil da adega: residencial ou comercial. Se a adega tiver pé direito alto, lembrar que a parte inferior será a mais fresca, porque o ar frio é mais pesado. Nesse caso, coloque os vinhos brancos e espumantes nela, e os tintos na parte superior. No caso de alguma compra imprevista para a qual você não tem espaço, conserve o vinho na própria caixa, com as garrafas invertidas. Atualmente, existem modernos equipamentos para climatização de ambientes destinados ao armazenamento de vinhos, no formato de gabinetes para adegas residenciais e em formatos do tipo ar condicionado de janela comum, para ambientes maiores. “Uma adega só é adega quando mantiver os níveis de temperatura e umidade ideais para os vinhos.” Se o local mais fresco da casa é o quarto da empregada, mande embora a empregada. Não abra mão deste local. Lembre: “A adega é o patrimônio líquido da família.

Palavras- chave: vinho, adega, residencial, comercial.

---

## INTRODUÇÃO

Atualmente com o aumento de produção de vinhos no Brasil, e conseqüentemente com o aumento de consumo e do hábito de beber vinhos, principalmente pelos seus benefícios para a saúde a longo prazo, tornou-se importante para quem consome ter uma reserva de seus vinhos preferidos, ou até mesmo armazenar vinhos de várias características por necessidade de harmonização com a comida em restaurantes ou por elegância ao receber visitas em casa, no caso de adegas residenciais.

Com esta finalidade este artigo vem esclarecer todas as dúvidas para quem tem a intenção de montar uma adega, evitando maiores transtornos de diminuir a vida de prateleira de um vinho se comparado à devida forma de armazenamento destes.

Utilizei para a elaboração deste artigo um estudo exploratório com embasamento teórico, através de uma ampla pesquisa bibliográfica.

Guardar o vinho de modo que ele continue a ser vinho, e não se transforme em vinagre, tem sido um desafio por milhares de anos. Por exemplo, os antigos gregos misturavam vinho com mel (o açúcar atua como conservante), despejavam azeite por cima do vinho (como barreira para o ar), e o armazenavam em grandes ânforas de cerâmica, enterrando-as para manter o vinho fresco. Intencionalmente, a armazenagem do vinho para envelhecê-lo só passou a ser praticado depois do século XVIII, quando garrafas e rolhas passaram a ser usadas.

O vinho não se importa de ser armazenado em uma adega

construída sob medida por 20 mil reais, num porão úmido ou entre os sapatos de um armário, desde que três coisas sejam observadas: o ambiente fresco, garrafa deitada ou de cabeça pra baixo, nunca em pé e não haja luz do sol direta.

O passo inicial para fazer uma adega para vinhos é conhecer os diferentes tipos de vinho que se quer armazenar e definir o perfil da adega: residencial ou comercial. Uma indicação é quanto à quantidade de garrafas para cada tipo de adega. Uma indicação é quanto à quantidade de garrafas para cada tipo de adega. Uma adega residencial poderá ter até 200 garrafas com pelo menos 15 tipos de vinho. Outra dica importante é sobre o tipo de vinho para guarda que deve ser próprio para armazenamento, para evitar o erro comum de comprar vinhos que não têm perfil de envelhecer e em pouco tempo podem estar arruinados.

A variedade de vinhos deve seguir também a variedade de uvas que compõe esses vinhos para não haver uma concentração apenas em um ou dois tipos de uva. Uma boa adega deve concentrar uma variedade de vinhos de uso normal e conhecidos, sem esquecer que a variedade de tintos e brancos para envelhecimento ou para guarda devem ser bem definidos e em quantidades proporcionais ao consumo ou ao gosto do dono, no caso da adega particular. Para conhecer os vinhos da sua adega existe uma única forma: bebê-los todos. Se a questão é selecionar os melhores Cabernet Sauvignon brasileiros, devemos degustá-los todos, se possível, comparativamente. Aí você irá descobrir qual é o mais ligeiro, o

mais encorpado, o que foi amadurecido em carvalho, os mais apropriados para pratos fortes ou fracos, etc.

Nunca julgue que sabe tudo. A educação do paladar aos sabores particulares dos infinitos tipos de vinhos demanda tempo. Seja paciente e jamais perca a curiosidade. Procure entender cada vinho e sua proposta.

- Uma ou duas garrafas, no máximo, de vinhos que você não conhece e que irá degustar proximamente.

- Primícias ou vinhos já aprovados. Quantidades variáveis conforme sua preferência e oportunidade. Por exemplo: vinhos de safras excepcionais, de regiões de pequena produção, muito típicos, etc.

- Vinhos brancos, espumantes ou champanhas e tintos jovens: pequenas quantidades. Lembre que poucos vinhos destas categorias conseguem superar, em boas condições, mais de um ano de estocagem em adega.

- Vinhos tintos de guarda: em maior quantidade, principalmente se se trata de vinhos robustos, encorpados e com potencialidade para evoluir bem na garrafa.

Onde colocar a adega

O vinho tem dois inimigos que alteram e aceleram o envelhecimento: a luz e a temperatura variável e alta.

A luz natural altera a cor e os aromas dos vinhos, especialmente os brancos, provocando o fenômeno conhecido como oxidação. Este fenômeno amarela os vinhos e transforma os aromas frescos e frutados em “passados” e maduros, que quando excessivos podem ser desagradáveis.

A temperatura variável ou superior aos 20°C provoca o envelhecimento precoce. Quando

uma adega tem temperaturas muito variáveis ou superior aos 20°C, os vinhos envelhecem dois ou três anos a cada ano.

Como nossa adega particular deve ser um local de conservação de vinhos e não de envelhecimento rápido, recomenda-se não ter janelas e estar localizada num local relativamente isolado termicamente. Toda casa ou apartamento tem um setor mais fresco. Escolha esse local para sua adega.

A rolha tem a capacidade de absorver odores com facilidade, por isso na adega não devemos armazenar produtos de cheiros fortes, como queijos, salames, tintas, etc.

Condições ideais da adega

#### 1) Temperatura

Deve ser o mais constante possível, entre 9°C e 16°C. O vinho tolera bem as baixas temperaturas, até cerca de 3°C, após o que se inicia a deterioração biológica de alguns de seus elementos enquanto, do ponto de vista físico, forma-se um depósito que começa a precipitar na garrafa, sob a forma de tartaratos. Ao contrário, no que diz respeito às altas temperaturas, o calor dilata o volume do vinho e pode provocar sua saída pela rolha; com o resfriamento, o vinho encolhe-se aspirando ar na garrafa, que produz a oxidação do produto. Além disso, as altas temperaturas ressecam as rolhas, provocam a maturação rápida dos vinhos e são responsáveis por refermentações indesejadas.

As variações de temperatura entre o verão e o inverno numa adega natural não devem ser muito repentinas e nunca devem superar 6°C de oscilação; para manter a temperatura certa, é necessário evitar que pela adega passem fontes de calor, como por exemplo

tubulações para o aquecimento do ambiente.

Na adega, as eventuais prateleiras ou estruturas próprias para a conservação deveriam ser feitas com materiais que não tenham temperatura diferente entre si que possa ser retransmitida às garrafas (como no caso do metal, que tem temperatura menor do que a ambiente).

## 2) Umidade

A umidade relativa ideal para uma adega deve oscilar entre 60% e 70%. Valores percentuais menores deixariam secas as rolhas, e os maiores favoreceriam o aparecimento de mofo nas mesmas. Todavia, algumas adegas naturais demonstraram ótima conservação das rolhas das garrafas de longo envelhecimento apesar da umidade estar acima de 80%. Vale lembrar também que a alta umidade danifica os rótulos das garrafas: a esse propósito, alguns colecionadores envolvem as garrafas de longo envelhecimento com película transparente, para preservar o rótulo.

A colocação de respiradouros, que permitam a ventilação constante, torna mais fácil manter a justa umidade da adega.

## 3) Iluminação

Não deve ser orientada para as garrafas, pois as radiações ultravioletas de algumas lâmpadas, passando pelo vidro, podem alterar o vinho. Para evitar esse risco, muitas vezes são utilizadas fontes luminosas dispersivas, tais como pequenas lâmpadas luminescentes (néon).

## 4) Posição das garrafas

As garrafas de vinho, especialmente as de longo envelhecimento, devem ser conservadas na posição horizontal:

esse cuidado favorece o contínuo contato do líquido com a cortiça que, dessa forma, manterá sua elasticidade. Ideal seria uma posição de conservação levemente inclinada para baixo de forma que o líquido possa tocar na rolha sem, porém, fazer muita pressão sobre ela.

Mais uma vez lembramos que a rolha é como uma esponja, que quando resseca se torna porosa. Ganhando porosidade, permite a entrada do ar e com ele a possibilidade da proliferação de bactérias que atacarão o vinho e o transformarão num “familiar do vinagre” ou, no pior dos casos, no próprio.

Se a adega tiver pé direito alto, lembrar que a parte inferior será a mais fresca, porque o ar frio é mais pesado. Nesse caso, coloque os vinhos brancos e espumantes nela, e os tintos na parte superior. No caso de alguma compra imprevista para a qual você não tem espaço, conserve o vinho na própria caixa, com as garrafas invertidas.

Antes de guardar os vinhos na adega, recomenda-se cortar a parte superior da cápsula (isto não se aplica para as adegas de restaurantes, já que o serviço deve ser feito na garrafa totalmente inviolada). Dessa forma você observará se existe umidade na parte superior da rolha devido a eventual vazamento da rolha ou à condensação de umidade. No caso de verificar qualquer tipo de umidade, limpá-la e controlar periodicamente essa garrafa.

Não existe nenhum tipo de risco criado pela retirada da parte superior da cápsula. É importante você saber o estado da rolha antes de guardar um vinho na adega.

## 5) Mantimentos

Alimentos que tenham cheiro forte, como artigos de charutaria, queijos ou alguns tipos de verduras, mas também outras substâncias, como produtos de limpeza e óleos, não devem ser estocadas na adega, pois as substâncias voláteis desprendidas acabariam por comprometer a qualidade do vinho.

#### 6) Vibrações estruturais

Muitas vezes esse problema não é levado em consideração, mas é bom saber que as fortes vibrações dos ambientes comprometem a conservação das garrafas de longo envelhecimento. Muitas adegas naturais respeitam as características acima mencionadas, mas é bom planejar com cuidado as obras a serem feitas para adaptar um espaço e transformá-lo em adega; atualmente, o mercado oferece um amplo leque de acessórios, tais como condicionadores, tijolos especiais próprios para a construção de adegas, além de verdadeiros armários para o vinho, com temperaturas internas modificáveis conforme as necessidades. Estes podem, sozinhos, substituir a adega de pequenos restaurantes. Em todo caso, quer que se trate de uma grande adega ou não, os vinhos devem ser conservados de forma ordenada, de preferência respeitando a seqüência presente na carta de vinhos, para achá-los mais facilmente durante o serviço ou durante o inventário.

#### 7) Arejamento

Uma boa adega deve ser arejada para evitar acúmulo de odores que possam ser absorvidos pela rolha.

Outras dicas importantes na montagem da adega:

- A compra dos vinhos deve ser feita em local onde a reposição seja garantida para evitar que falte

determinada marca e crie problema aos consumidores que adotarem a adega como ponto de referência para determinados vinhos;

- A compra de vinhos envelhecidos pode não ser indicada, depende da condição de armazenamento anterior, pouco movimento da garrafa no transporte, condições ideais, etc.

- Uma certa quantidade de vinhos para consumo rápido, no dia-a-dia, deve existir em uma adega, pois nem só de vinhos envelhecidos os paladares se formam;

- Para guardar e formar um acervo no futuro, o ideal é começar por vinhos de sobremesa, bons tintos, considerar a safra, a uva e principalmente o fabricante;

- O tipo mais indicado de prateleira para armazenamento na adega é madeira porque tem a capacidade de manter a temperatura ambiente bem definida e ser versátil na montagem dos nichos para as garrafas, além de facilitar o espaço para a identificação dos tipos de vinho;

- O controle das garrafas na adega deve ser por fichário ou por sistema de computador e a localização deve ser facilitada por indicação próxima a garrafa na prateleira;

- Quando forem se formando *buracos* entre as garrafas, esses devem ser preenchidos por outras garrafas com indicação, não é indicado recolocar as garrafas por marcas para concentrar todas em um mesmo local. Evitar o manuseio;

- A maneira mais prática de armazenar é a que ocupa menos espaço mas que preserve a facilidade de manuseio das garrafas e principalmente da circulação de ar entre elas. Portanto, as prateleiras devem ser vazadas;

- A localização de uma adega, principalmente de uma adega

comercial, deve seguir determinadas indicações para não haver problemas na conservação dos vinhos, bem como a maneira de manuseio e o comportamento na área de armazenamento. Dentre eles podem ser citados:

- \* o local ideal das adegas é em escavações na pedra ou na terra em regiões onde a temperatura seja natural, média 18°C, ou em partes baixas de construções *porões* que tenham na pedra o seu isolamento para facilitar a manutenção da umidade e da temperatura;

- \* as adegas devem ser locais privativos para armazenamento de vinhos e champanhes;

- \* o local deve ser de fácil acesso e, nas adegas comerciais, o acesso do cliente deve ser mais facilitado ainda, evitando-se a entrada por dependências internas e difíceis;

- \* a pessoa indicada para manusear os vinhos na adega deve ser única ou pelo menos pessoas treinadas para essa finalidade. Os clientes devem ser orientados a não manusearem indiscriminadamente.

Adega Climatizada

Atualmente, existem modernos equipamentos para climatização de ambientes destinados ao armazenamento de vinhos, no formato de gabinetes para adegas residenciais e em formatos do tipo ar condicionado de janela comum, para ambientes maiores.

Os gabinetes climatizados do tipo conservadores de vinhos atendem a uma residência com perfeição e podem comportar até 200 garrafas de vinho.

A opção de unidade compacta com aparelho semelhante ao ar condicionado convencional atende a peças especiais com

previsão de armazenamento entre 700 e 10.000 garrafas. A instalação é fácil, o custo não é elevado apesar de se tratar de um produto importado, mantém os níveis de umidade e de temperatura estáveis.

Para instalações maiores, acima de 10.000 garrafas, o indicado é uma instalação industrial tipo câmara frigorificada, porém com definição ideal de umidade. O equipamento é um tanto complexo, composto de um condensador alocado na parte externa do ambiente e um evaporador no lado interno com ligação de tubos de gás e vácuo. Tem um compressor que deve ser bem dimensionado para evitar ruídos e facilitar a manutenção.

“Uma adega só é adega quando mantiver os níveis de temperatura e umidade ideais para os vinhos.”

## CONCLUSÃO

A elaboração deste artigo teve como principal objetivo ensinar como montar uma adega para poder manter o acervo de vinhos com suas qualidades mesmo depois de ter saído da loja, até a casa do consumidor ou até o restaurante onde este será servido.

Vimos também que existem três regras básicas em se ter uma adega apropriada que são: o ambiente fresco, garrafa deitada ou de cabeça pra baixo, nunca em pé e não haja luz do sol direta.

Se o local mais fresco da casa é o quarto da empregada, mande embora a empregada. Não abra mão deste local. Lembre: “A adega é o patrimônio líquido da família.”

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos: degustação, elaboração e serviço**. 9. ed. Porto Alegre; AGE Editora, 2006. 122p.
- CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara. **Maître D' Hotel: técnicas de serviço**. Caxias do Sul; Educus Editora, 2002. 206p.
- MACNEIL, Karen. **A Bíblia do Vinho**. 5. ed. Tradução: Laura Alves e Aurélio Rebello. Rio de Janeiro; Ediouro Editora, 2003. 77p.
- BECK, Heinz, et. al. **Arte e Ciência do serviço**. 1. ed. Tradução: Adriana Manca di Villahermosa. São Paulo; Anhembi Morumbi Ltda. Editora, 2005. 204p.